

【クロロプロパノール類及び関連物質の分析のご案内②】

3-MCPD 脂肪酸エステル、2-MCPD 脂肪酸エステル及びグリシドール脂肪酸エステル分析(基準油脂分析試験法 2.4.14-2016、Joint JOCS/AOCS Official Method Cd 29d-19)のご案内

2021年5月20日

公益財団法人 日本食品油脂検査協会

近年、3-MCPD 脂肪酸エステル類、グリシドール脂肪酸エステル類の関心が高まっております。

当会では、基準油脂分析試験法(間接分析-酵素法)2.4.14-2016、Joint JOCS/AOCS Official Method Cd 29d-19 による 3-MCPD 脂肪酸エステル、2-MCPD 脂肪酸エステル及びグリシドール脂肪酸エステルの分析を実施しております。これまで行ってきました AOCS Official Method Cd 29c-13 (DGF Standard Methods Section C - Fats C-VI 18(10))では、2-MCPD 脂肪酸エステルは分析対象外ですが、基準油脂分析試験法 2.4.14-2016 と Joint JOCS/AOCS Official Method Cd 29d-19 では 2-MCPD 脂肪酸エステルも分析対象となります。前処理を追加することにより、マーガリン類(マーガリン、ファットスプレッド)、フライ食品などの加工食品についても対応可能です。

【分析項目及び料金等】

項目	3-MCPD 脂肪酸エステル 2-MCPD 脂肪酸エステル グリシドール脂肪酸エステル
対象品	・植物油脂及び動物油脂(魚油を除く)、ショートニング、ラード ・マーガリン類(マーガリン、ファットスプレッド) ・フライ食品(あられ、フライドポテト、コロッケ、魚フライ、チキンカツなど) 【詳細についてはお問合せ下さい。】
納期	約 2 週間(検体数、依頼状況によっては、お時間を頂く場合がございますので、ご依頼時にお問い合わせください。)
前処理料 (消費税別)	4,000 円(マーガリン類、フライ食品)
分析料金 (消費税別)	1 項目 35,000 円 ¹⁾ 2 項目 50,000 円 ¹⁾ 3 項目 60,000 円 ¹⁾
必要検体量	食用油脂、ショートニング、ラード: 50g 以上 マーガリン類: 100g 以上 フライ食品: 200g 以上

1) 基準油脂分析試験法 2.4.14-2016、Joint JOCS/AOCS Official Method Cd 29d-19
遊離型 3-MCPD 濃度(3-MCPD 当量)、遊離型 2-MCPD 濃度(2-MCPD 当量)、遊離型グリシドール濃度(グリシドール当量)、検出限界 0.1mg/kg

【関連情報】

食品中のクロロプロパノール類及びその関連物質に関する情報

https://www.maff.go.jp/j/syouan/seisaku/c_propanol/index.html

【当会が実施中の委託研究事業(農林水産省)2018年度～2022年度】

食品中の 3-MCPD 脂肪酸エステル類及びグリシドール脂肪酸エステル類に関する研究(食用精製油脂を用いた加熱調理が加工食品中の 3-MCPDE、GE 生成に及ぼす影響の解明)

以上